BIERE MENAGERE

30 g de fleurs de violettes, 30 g de fleurs de houblon, 25 g fleurs de sureau, 2 kg de cassonade, 1/4 litre de vinaigre, 6 g de levure de bière, 50 litres d'eau.
Faire bouillir les fleurs dans 10 lit. d'eau pendant 5 minutes. Verser le liquide à travers un linge dans un tonneau. Ajouter cassonade, vinaigre et levure délayée, puis le reste d'eau. Remuer bien avec un grand bâton en bois pour mélanger le contenu du tonneau. Le boucher et laisser fermenter. Surveiller. La fermentation passée soutirer la bière dans des bouteilles. Mettre en place les bouchons que l'on ficelle.

BOISSONS A L'ERABLE

Pour 2 verres:
Couleur d'automne: 25 cl de jus d'orange frais pressé, 1 dl de sirop d'érable, 1 dl de rhum blanc, 1 cuillerée à soupe de jus de citron. Verser dans un shaker, mélanger et verser sur des glaçons.
Couleur d'hiver: 25 cl de lait, 1 dl de sirop d'érable, 2 pincées de cannelle. Faire chauffer doucement le lait, verser le sirop en filet, ajoutez la cannelle, mélanger et verser dans des tasses.
Couleur de printemps: 2 dl de jus d'ananas, 2 dl de jus de fruit de la Passion, 1 dl de sirop d'érable, 2 rondelles de citron vert, 2 pincées de vanille. Verser tous les ingrédients dans une carafe, mélanger et verser sur des glaçons.
Couleur d'été: 25 cl de lus de pamplemousse rose, 1 dl de vodka, 1 dl de sirop d'érable. Fouetter dans un shaker et verser sur des glaçons.

CHOCOLAT FLIP

Pour 1 verre: 1jaune d'oeuf, 1 c à café de sucre en poudre, 1 dl de porto rouge, 2 c à soupe de cacao en poudre, 2 dl de lait.
Mélangez le jaune d'oeuf, le sucre et le porto. Frappez ce mélange dans un shaker avec de la glace pilée. Faites dissoudre le cacao dans le lait froid et ajoutez-le au mélange précédent, mélangez et servez glacé.

EAU DE MELISSE DES CARMES

3 litres d'alcool à 30°, 500 g de sommités fleuries sèches de mélisse, 125 g de zeste de citron, 15 g d'angélique.
Laisser macérer 10 à 12 jours passer et ajouter 200 g de coriandre, 40 g de muscade, 40 g de cannelle, 5 g de clous de girofle. Laisser reposer. Filtrer et mettre en bouteilles. L'eau de mélisse de carmes vraie est distillée après 4 jours de macération.

LA FRENETTE

50 g de feuilles de frêne séchées, 75 g de chicorée torréfiée, 30 g d 'acide tartrique, 35 g de levure fraîche, 2,500 kg de sucre, 50 litres d 'eau douce.
Cueillir les feuilles en été et les sécher à l'ombre. Faire bouillir 2 à 3 lit. d'eau et y laisser infuser les feuilles. Passer à travers un linge. Cuire la chicorée dans un peu d'eau. la passer également. Dans de l'eau tiède faire dissoudre le sucre et l'acide tartrique. Laisser refroidir. Délayer la levure. Mélanger les divers liquides et verser dans un tonneau avec le reste d'eau. Avec un grand bâton en bois remuer et laisser fermenter sans fermer le tonneau pendant 11 jours. Soutirer la boisson en bouteilles, fermer avec un bouchon, ficeler celui-ci.

LAIT AU CARAMEL

Préparer un caramel avec 200 g de sucre en poudre mouillé d'un peu d'eau. Lorsque le caramel prend une belle couleur doré foncé, verser rapidement hors du feu et petit à petit 15 cl de crème liquide.

LIMONADE AUX FLEURS DE SUREAU

30 g de fleurs de sureau, 7,5 litres d'eau, 1/2 verre de vinaigre, 1 kg de sucre, 1 citron coupé en tranches.

Mettre tous les éléments dans une bonbonne et placer celle-ci au soleil pendant 4 à 5 jours. Filtrer. Verser dans des bouteilles et fermer hermétiquement. Exposer la boisson encore 2 à 3 jours au soleil, puis conserver au frais. Pour ouvrir les bouteilles, user de précaution, la limonade est gazeuse.

LIQUEUR D'ACACIA

1/2 litre d'eau-de-vie à 45°, 75 g de fleurs d'acacia (environ 150 g de grappes), 1 bout de gousse de vanille, 200 g de sucre.

Placer les fleurs égrappées et la vanille dans un bocal à dispositif d'agrafage. Verser l'alcool par-dessus. Placer au soleil pendant 40 jours. Passé ce temps, ajouter le sucre et laisser encore reposer 3 semaines. Filtrer, garder en bouteilles fermées.

Variante: 1/2 litre d'eau-de-vie à 45°, 75 g de fleurs d'acacia (environ 15O g de grappes), 1 bout de gousse de vanille, 2 dl d'eau, 150 g de sucre.

Ranger les fleurs égrappées avec la vanille dans un bocal à fermeture. Arroser d'alcool. Laisser infuser un jour. Préparer un sirop avec l'eau et le sucre. Après refroidissement, le verser sur la préparation précédente. Laisser reposer 2 mois. Passer à travers un linge et garder en bouteilles.

LIQUEUR DE GENIEVRE

1 poignée de baies de genièvre, 3/4 l d'eau-de-vie à 40°, 1/2 citron, 300 g de sucre, 1 verre d'eau, 10 grains d'anis, 1 gousse de vanille, 10 g de cannelle en morceaux.

Cueillir les baies vertes du genévrier et les mettre fraîches dans l'alcool. Ajouter le citron coupé en rondelles. Laisser infuser 3 jours. Filtrer. Faire fondre le sucre dans l'eau et ajouter ce liquide à l'eau-de-vie aromatisée. Tremper dans le mélange un nouet de mousseline contenant l'anis, la vanille et la cannelle. Laisser macérer 1 mois. Filtrer sur papier. Mettre en flacons, boucher.

LIQUEUR DE PRUNELLES

1 kg de prunelles bien mûres, 1 litre d'alcool, 8 dl d'eau, 1 kg de sucre.

Ecraser les prunelles. Mettre à macérer dans l'alcool. Laisser reposer pendant 3 mois. Presser les fruits à travers un linge. Filtrer l'alcool. Mélanger le liquide obtenu avec un sirop préparé avec l'eau et le sucre.

LIQUEUR DE VIOLETTES

180 g de violettes fraîches, 3/4 litre d'eau-de-vie à 40°, 375 g de sucre, 1 verre d'eau.

Faire un sirop avec l'eau et le sucre, le laisser refroidir. Enlever tiges et étamines des fleurs, il restera les pétales que l'on met à infuser dans L'alcool pendant 5 minutes. Filtrer et mélanger ce liquide parfumé au sirop. Mettre en flacons et fermer.

LE « MALAGA » DE GRAND'MERE

On utilisait pour cette recette le vin rouge obtenu d'un raisin bleu foncé, aux grains serrés, du nom de « Hybrieda » qui provenait d'une vigne mi-sauvage grimpant le long d'un mur de façade ou clôturant n'importe quelque jardin.

Mais de nos jours n'ayant plus cette ressource là, on pourra utiliser un vin du commerce de bonne qualité. Nous tenions à vous citer cette recette, le résultat obtenu est un vin doux délicieux qui se sert en apéritif.

1 litre de vin rouge ou rosé 11° ou 12°, 500 g de sucre cristallisé, 1 clou de girofle, 1 feuille de laurier, 1 verre d'eau-de-vie.

Se servir d'un récipient haut allant au feu. Ajouter au sucre, le clou de girofle et la feuille de laurier et faire caraméliser. Hors du feu ajouter le vin en remuant avec une cuillère en bois. Pour ce faire procéder avec beaucoup de précaution, car le caramel bouillant, lorsqu'il est mouillé, risque de déborder. Remettre la casserole sur le feu et remuer jusqu'à dissolution complète du caramel. (Il faut être patient ! Le caramel met longtemps à se dissoudre). Ensuite ajouter l'eau-de-vie. Retirer girofle et laurier. Laisser refroidir le Malaga et le verser dans des bouteilles. Boucher avec un bouchon en liège.

MILK-SHAKE AU CHOCOLAT

Pour 1 verre: 1/4 litre de lait, 1 boule de glace au chocolat.
Mixez le lait et la boule de glace pendant 1 mn. Servez très froid dans un verre haut avec de la Chantilly à volonté et des pailles.

POUR GIVRER LE BORD D'UN VERRE

Pour givrer le bord d'un verre retournez-le (vide) dans une soucoupe contenant un jus d'agrume, puis dans une autre soucoupe contenant du sucre en poudre. Mettez éventuellement au freezer pour consolider le tout.

PUNCH

Ti-punch antillais: 1/4 de sirop de canne, 3/4 de rhum agricole jeune (grappe blanche), auquel on ajoute un zeste de citron vert. Planteur: 1 volume de rhum blanc et 4 volumes de jus de fruits (au choix). Daïkiri: 1 volume de sirop de canne, 2 volumes de citron vert, 3 volumes de rhum blanc et de la glace pilée. Punch coco: 1/4 de sirop de canne, 3/4 de rhum vieux, un zeste de citron vert, une quantité égale de lait de coco et une pointe de vanille. Les punchs aux fruits se font tous de la même manière: presser le jus des fruits, le passer dans une passoire. Ajouter le rhum blanc, le sirop de canne et les parfums au choix (vanille, cannelle, clou de girofle, muscade, zeste de citron). Planteur de la Réunion: à préparer au moins 1 heure à l'avance. Pour 1 litre de rhum agricole, il faut 3 bananes, 2 petits ananas, 2 citrons verts, 4 oranges, 1 gousse de vanille et 1/2 litre de sirop de canne. Eplucher et couper en morceaux les bananes et les ananas; mélanger. Ajouter le jus des citrons et des oranges, le sirop de canne, la gousse de vanille grattée et le litre de rhum. Faire macérer au frais. Servir avec de la glace en répartissant les fruits. Punch réunionnais: 1 verre de jus d'orange, le jus de 2 citrons verts, mesurer le liquide obtenu et ajouter autant de sirop de sucre de canne. Compléter avec du rhum blanc pour obtenir 3/4 de litre au total. Ajouter au mélange 1 gousse de vanille et de noyaux d'abricots. Macérer au minimum 15 jours. Il vaut mieux attendre plusieurs mois.

PUNCH DE NOEL

Dans 1 l de rhum blanc mettre à macérer de fines épluchures d'orange et de mandarines pendant 3 jours et 3 nuits. Le flacon doit être placé dehors au soleil le jour, à la lune la nuit. Transvaser, sucrer avec du sirop naturel. Mettre à macérer encore 3 jours, 3 pruneaux (fendus dans le sens de la longueur), 1 gousse de vanille entière et des morceaux de cannelle. Filtrer, ajouter 1 c à café de café fort. Garder jusqu'à Noël.

SIROP DE BOUILLON BLANC

1 bol plein de fleurs, 1 litre d'eau, 1 kg de sucre.
Verser l'eau bouillante sur les fleurs. Laisser reposer durant 12 heures. Faire bouillir l'eau recueillie avec le sucre pendant 5 à 10 minutes. Ecumer la mousse qui se forme avant de verser dans des bouteilles. Boucher.

VIN CHAUD

Pour 4 personnes, portez à ébullition le contenu d'une bouteille de bordeaux ou de bourgogne rouge avec les zestes de 2 citrons non traités, 8 c à soupe de sucre, 1 bâton de cannelle en morceaux, 3 clous de girofle et 1 pincée de noix de muscade râpée. Laissez infuser pendant 30 minutes. Faites réchauffer. Servez alors directement dans des chopes ou filtrez préalablement.

VIN DE GENIEVRE

1 poignée de baies de genièvre, 1 litre de vin blanc.
Broyer les baies à l'aide d'un pilon; dans un bocal, recouvertes de vin les laisser reposer 8 jours. Cuire ensuite la préparation à petit feu pendant 10 minutes. Remettre dans le bocal et laisser encore macérer une semaine. Filtrer dans des bouteilles.

VIN DE MAI

1 poignée d'aspectuels odorantes, 1 litre de vin blanc, 100 g de sucre.
Cueillir les aspectuels au début de la floraison. Les faire infuser dans le vin sucré. Laisser reposer 30 jours. Filtrer.